

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno a Carvão Industrial Vidro Elevável 90 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS1122.837.004	Modelo:	80 XXL SILVER ED
Marca:	Pira	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pira
Modelo	80 XXL SILVER ED

Descricao Resumida

Forno braseiro industrial em inox, com porta de vidro elevável e capacidade de 90 kg/h.
Ideal para cozinhas profissionais de alto volume.

Descricao Completa

forno a carvão industrial — Forno a Carvão – Principais Vantagens

Este braseiro industrial, concebido em aço inoxidável e com interior em ferro fundido, oferece uma solução robusta e eficiente para estabelecimentos de restauração que procuram um método de confeitura autêntico e de alto volume. A sua distintiva porta de vidro elevável, resistente a temperaturas até 750° C, permite uma monitorização visual constante dos pratos, otimizando o processo e conservando o calor interno. Com uma capacidade substancial de 90 kg por hora, este equipamento é ideal para cozinhas de ritmo acelerado.

Aplicações Profissionais

Pensado para a restauração moderna, este forno de carvão eleva a capacidade e a qualidade da confeitura. É a escolha perfeita para restaurantes, esplanadas e hotéis que desejam infundir nos seus pratos o sabor inconfundível do grelhado a carvão, garantindo consistência e eficiência. A sua construção durável e funcionalidades avançadas permitem uma operação contínua e resultados de excelência, satisfazendo as exigências dos chefs mais criteriosos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura Exterior	Aço inoxidável
Interior da Câmara	Ferro fundido
Refrigeração	Sistema Piracold®
Porta	Vidro elevável (até 750° C)
Isolamento	Câmara do forno totalmente isolada
Tabela Frontal	Aço inoxidável, 29 cm
Controlo	Termómetro, Entrada de ar, Saída de fumos

Característica	Detalhe
Segurança	Regulador de fluxo de ar interno e corta-chamas interno
Acessórios Incluídos	1 grelha inox, 1 pinça para carne, 1 pá atizadora, 4 pés reguláveis
Chaminé	180 mm (adicionar ao preço)
Bandejas	Recolha de cinzas, Recolha de gorduras
Dimensões (LPA)	1030x965x830 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste forno?

Este equipamento foi concebido para um elevado volume de trabalho, com uma capacidade de confeção de até 90 kg de alimentos por hora. É ideal para cozinhas profissionais com grande procura.

Que tipo de carvão pode ser utilizado no forno?

Este forno é versátil e pode ser utilizado com qualquer tipo de carvão, proporcionando flexibilidade na escolha e garantindo excelentes resultados. A câmara interna de ferro fundido mantém o calor de forma eficaz.

A porta de vidro elevável é segura?

Sim, a porta de vidro é elevável e foi desenvolvida para suportar temperaturas extremamente elevadas, até 750° C. Adicionalmente, permite a visualização sem perda de calor, contribuindo para a eficiência do processo.

Como é feita a limpeza do equipamento?

O forno possui bandejas de recolha de cinzas e gorduras, facilitando significativamente o processo de limpeza pós-uso. A estrutura exterior em aço inoxidável também simplifica a manutenção da higiene.

Este forno inclui algum controlo de segurança?

Sim, o equipamento integra um regulador de fluxo de ar interno e um corta-chamas, prevenindo que o fogo saia e entre na conduta de exaustão. Os pés reguláveis garantem estabilidade e segurança na sua cozinha.